

# Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

## Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Sporządzanie potraw i napojów (T.6.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

3

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację

Nie dotyczy.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Nie dotyczy

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Spełnienie obowiązku szkolnego (posiadanie wykształcenia gimnazjalnego lub ukończenie 18 lat) albo posiadanie wykształcenia podstawowego po ośmioletniej szkole podstawowej.

Lista

- Świadectwo ukończenia gimnazjum

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania świadectwa należy: 1) kształcić się w zasadniczej szkole zawodowej w zawodzie, w której wyodrębniono kwalifikację lub 2) kształcić się w technikum, w którym wyodrębniono kwalifikację lub 3) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 4) posiadać wykształcenie, co najmniej podstawowe po ośmioletniej szkole podstawowej lub gimnazjalne oraz dwa lata kształcić się lub pracować w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Nie dotyczy

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się

Nie dotyczy.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Nie dotyczy

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Nie dotyczy.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Nie dotyczy.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Nie dotyczy.

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

Podstawa prawna

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

### **Zestawy efektów uczenia się**

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Przechowywanie żywności

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

### **Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera metody utrwalania żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera warunki do przechowywania żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia żywność pod względem towaroznawczym.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad oceny jakościowej żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

**Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia organoleptycznie żywność.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje receptury gastronomiczne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

### Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

okręgowe komisje egzaminacyjne

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Data zawarcia umowy na pełnienie funkcji zewnętrznego zapewniania jakości wobec instytucji certyfikującej

Status

aktywny

Wnioskodawca

Nie dotyczy

Minister właściwy

Minister Edukacji Narodowej

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo.

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

Nie dotyczy.

Kod dziedziny kształcenia

0 - Nie dotyczy

Kod PKD

| Kod | Nazwa       |
|-----|-------------|
| 0   | Nie dotyczy |

Kod kwalifikacji w ZRK

3C01700151

Status

Funkcjonująca